

# とれたて村給食だよ!

6月



板橋区食育  
キャラクター

## 長崎県平戸市から 干し椎茸をお届けするっちい!

長崎県  
平戸市



平戸市は長崎県の北西部にあります。  
玄界灘と五島灘が交差する天然の漁場で育まれた「海の恵み」と  
清らかな水とミネラル豊富な潮風を栄養に育てられた「大地の恵み」  
が豊かな町です。

### 干し椎茸ができるまで

- ①椎茸はおがくずに米ぬか、ふすま（小麦の外皮部分）などを混ぜて固めたブロック（菌床）に椎茸の菌を植え付けて育てます。
- ②【2日目】椎茸の芽が出始める。  
大きさは1cmくらい。
- ③【7日目】収穫。  
平均で5~6cmになります。
- ④椎茸を収穫する時は、傷つかないように一つ一つ丁寧に手作業で摘みます。



大きい椎茸は10cmになる  
こともあるっちい。



地下50mの天然の  
地下水のみで栽培し  
ているっちい。



- ⑤30分から半日程度、日光に直接当てて乾燥させます。天日干しをすることでビタミンDが作られます。



### 産地の方からのメッセージ



自然の素材や水に  
こだわって作った椎  
茸をいっぱい食べて  
元気になってくれ  
ると、とても嬉しいで  
す。

### 【育てている時の苦労】

農薬や殺虫剤を使わないで栽培しているの  
で、ハウス内は清潔にし、病気に  
かからないように工夫しています。

また、害虫からの被害を防ぐため、  
特に収穫の時はハウス内を徹底的に  
洗浄し、安心して食べられるように心  
がけています。